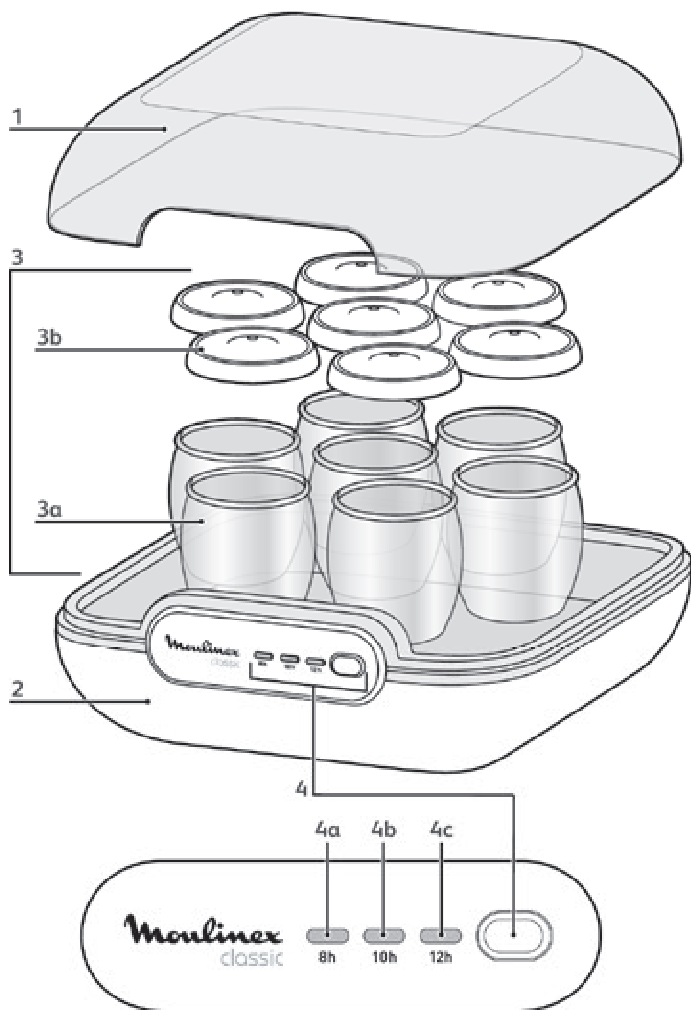
Moulinex®

classic

RU
UK
KK
EN
FR
AR



www.moulinex.com


1
3
3b
3a
2
4
4a
4b
4c
Moulinex
classic
8h
10h
12h

Благодарим, что выбрали устройство Moulinex, которое было разработано исключительно для приготовления йогуртов.

Инструкции по технике безопасност

- Не используйте прибор, если он упал и имеет видимые повреждения или функционирует с нарушениями. В целях безопасности эти детали необходимо заменять в авторизованном сервисном центре.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сотрудник авторизованного центра постпродажного обслуживания или другой квалифицированный специалист, чтобы избежать потенциальных угроз.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 3 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы по технике безопасности и осознают все связанные с ним угрозы. Дети могут выполнять чистку и обслуживание прибора, только если им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур от него в недоступном месте для детей в возрасте до трех лет.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не

обладающими достаточным опытом и знаниями, без присмотра взрослых или опекунов либо без предварительного инструктажа ответственным за технику безопасности.

- Чтобы предотвратить использование прибора детьми, они должны находится под присмотром.
- Поверхность нагревательного прибора после использования является источником остаточного тепловыделения.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не используется в следующих случаях, а ремонт не будет покрываться гарантией, если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- Внимание! Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.
- Внимание! Этот прибор нельзя погружать в воду.



Подумай об окружающей среде!



Наше устройство содержит ценные материалы, что подлежат утилизации или повторному использованию.



Отнесите его в местное место сбора отходов или авторизованный сервисный центр, где его правильно утилизируют.

Описание

1 Крышка
2 Корпус
3 Емкости для йогурта, состоящие из двух частей
  3a - Стеклянная колба
  3b - Крышка

4 Кнопка управления:
  4a - 8-часовая программа
  4b - 10-часовая программа
  4c - 12-часовая программа

RU

Рекомендации

- Перед первым использованием:
Помойте крышку **(1)**, стеклянные колбы **(3a)** и их крышки **(3b)** в горячей мыльной воде или посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю часть колбы **(2)**, просто протрите ее влажной тряпкой. Запрещается погружать корпус устройства в воду.
- Во время использования:
Нельзя передвигать йогуртницу во время работы, особенно открывать крышку **(1)** .
Запрещается хранить йогуртницу в местах, где есть вибрация (например, на холодильнике), или на сквозняке. Соблюдение этих рекомендаций обеспечит высокое качество Ваших йогуртов.

Чтобы приготовить йогурт, Вам понадобиться литр молока и закваска.

Практические советы по выбору молока и закваски

1) ВЫБИРАЕМ МОЛОКО
- Из практических соображений, выбирайте молоко, которое не требует кипячения (молоко УВТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или непастеризованное молоко необходимо вскипятить (минимум 5 минут), тогда охладить и пропустить через сито, чтобы избавиться от пенки.

Комментарии:
- Цельное молоко делает йогурт гуще и придает ему лучший вкус.
- Свежее или пастеризованное молоко содержит больше витаминов и микроэлементов.
- Чтобы йогурт был гуще, можно добавить 2 или 3 столовые ложки сухого молока до литра молока, тщательно перемешав смесь.
- Используйте молоко комнатной температуры или слегка разогретое (до 37°C или 40°C). Не используйте молоко прямо из холодильника.

2) ВЫБИРАЕМ ЗАКВАСКУ
Существуют следующие типы заквасок:
- Коммерческий натуральный йогурт (желательно из цельного молока), имеющий как можно больший срок пригодности.
- Закваска, высушена сублимацией (продается в супермаркетах, аптеках и некоторых магазинах здоровой пищи). В этом случае, следуйте рекомендациям, указанным на упаковке закваски.
- Приготовленный Вами йогурт.

Важно: после приготовления первой партии, просто оставьте один из йогуртов как закваску для следующих партий. Рекомендуется менять закваску каждые 5 приготовлений, поскольку со временем ее качество ухудшается, и становиться трудно достичь желательной консистенции.

Приготовление йогуртов

1) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ:

- Тщательно смешивайте литр молока с закваской на Ваше усмотрение (йогурт или закваска, высушена сублимацией) в колбе с горлышком. Не доводите смесь до пены. Следите, чтобы смесь не превратилась в пену.
- Чтобы хорошо перемешать смесь, взбивайте йогурт с помощью вилки, пока не получите однородную консистенцию и добавляйте молоко, продолжая взбивать. Если Вы используете закваску, высушенную сублимацией, добавьте молока и тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в колбы **(3a)**.
- Поставьте колбы **(3a)**, без крышек **(3b)**, в йогуртницу.
- Закройте крышку **(1)** йогуртницы.

Комментарии:
- Йогурты можно хранить в холодильнике максимум 14 дней. Другие виды йогуртов необходимо употребить скорее (7 дней).
- Запрещается оставлять устройство в холодильнике.

2) ВКЛЮЧЕНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ:

Включите йогуртницу в розетку. Система включается автоматически. Индикатор **(4b)** мигает. Вы можете изменить программу с помощью кнопки Каждый раз, когда Вы нажимаете на кнопку, индикатор на соответствующей программе мигает. Через 3 секунды бездействия, индикатор на выбранной программе перестает мигать.
- Йогурница начинает разогреваться.
- Начинается обратный отсчет времени.

Если Вы желаете изменить программу, Вы можете изменить время приготовления йогурта на любое другое, нажав на кнопку **(4)**.
В зависимости от выбора, световой индикатор **(4a, 4b или 4c)** мигает.
4a : 8-часовая программа
4b : 10-часовая программа
4c : 12-часовая программа
- Когда запрограммированное время истекает, световой индикатор выключается и йогурница перестает нагреваться.
- Отключите устройство от сети электропитания

3) ХРАНЕНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Снимите крышку **(1)**, следя за тем, чтобы конденсат не попал в колбы **(3a)**.
- Закройте стеклянные колбы **(3b)** крышками **(3a)** и поставьте их в холодильник оставьте их там минимум на 6 часов, прежде чем пробовать йогурт. Если вы оставите йогурт на 24 часа он будет гуще.

Время брожения

- Время брожения йогурта длиться от 8 до 12 часов, в зависимости от основных ингредиентов и желаемого результата.



Чистка

- Всегда отключайте устройство от электросети, прежде чем его мыть.
- Запрещается погружать корпус устройства в воду. Помойте влажной мочалкой с горячей мыльной водой. Прополосните и дайте высохнуть.
- Колбы для йогурта **(3a)** и крышки **(3b и 1)** можно мыть в посудомоечной машине.

Решение наиболее распространенных проблем

RU

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Йогурт слишком жидкий.	Использование полуобезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (это не достаточно обогащенное протеинами).	Добавьте 1 колбу йогурта, приготовленного из сухого молока (2 если он приготовлен из обезжиренного молока) или используйте цельное молоко и 1/2 колбы сухого цельного молока.
	Йогурница шевелиться, стучит или вибрирует во время брожения.	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска больше не активна.	Поменяйте закваску или производителя йогурта. Проверьте срок годности закваски или йогурта.
	Йогурницу открывали во время цикла ли крышка не была плотно закрыта.	Не вытягивайте колбы и не открывайте крышку йогуртницы до окончания цикла. Не держите йогуртницу на сквозняке во время использования.
	Время брожения слишком короткое.	Начинайте второй цикл после окончания первого.
	Колбы были плохо помытые/промытые.	Прежде чем выливать смесь в колбы, проверьте нет ли там остатков жидкости для мытья посуды, материалов для очистки или грязи грязи.
	В йогурт добавили свежие фрукты.	Рекомендуем приготовить сухофрукты, использовать сироп или джем (комнатной температуры). Свежие фрукты выделяют кислоты, которые препятствуют правильному приготовлению йогурта.
Йогурт слишком кислый.	Время брожения слишком долгое.	Обязательно снизьте время брожения следующей партии.
Вязкая жидкость (так называемая сыворотка) образовалась на поверхности йогурта в конце брожения.	Йогурт перебродил.	Снизьте время брожения и/или добавьте сухого молока.

Что делать, если устройство не работает?

- Сперва убедитесь, что оно подключено к питанию.
Если Вы следовали всем инструкциям, но устройство все равно не работает: обратитесь в магазин, где Вы его купили или авторизованный сервисный центр Moulinex.

Рецепты

Приготовленные фруктовые йогурты

ДЖЕМОВЫЕ ЙОГУРТЫ

1 литр цельного молока, 1 натуральный йогурт или пакет закваски, 4 столовые ложки джема но не густого, содержащего мелкие ягоды или кусочки фруктов: клюква, черника, ревень, имбирь, клубника, конфитюр.
Взбейте джем с небольшим количеством молока. Добавьте йогурт или закваску. Тщательно взбейте и добавьте остальное молоко.
Вылейте содержимое в колбы и поставьте их в йогуртницу, выбрав желаемую программу (8, 10 или 12 часов).
Другие варианты: если вы хотите приготовить двухслойный йогурт, просто добавьте джем на дно колб. После этого, аккуратно вылейте молоко/йогурт или молоко/закваску в колбы. Поставьте их в йогуртницу, выбрав желаемую программу (8, 10 или 12 часов).

ВАНИЛЬНЫЕ ЙОГУРТЫ

700 мл цельного молока, 20 гр сухого полуобезжиренного молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакет закваски, 80 гр сахара, 300 мл жидких сливок, 1 ванильный стручок.
Разогрейте сливки и добавьте ваниль и сахар. Тщательно перемешайте, чтобы сахар растворился и ванильные семена равномерно распределились. Отложите смесь.
Перемешайте йогурт (или закваску) и молоко, добавляя его постепенно. Вылейте сливки в молоко/йогурт или молоко/закваску постоянно помешивая и добавьте сухого молока.
Вылете смесь в колбы и поставьте в йогуртницу выбрав желаемую программу (8, 10 или 12 часов).

Дякуємо за те, що вибрали пристрій Moulinex , який був розроблений виключно для приготування йогурту.

Інструкції з техніки безпеки

UK

- Не використовуйте прилад, якщо він впав і має наявні пошкодження або працює неправильно. Для забезпечення безпеки ці частини слід замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, він має бути замінений виробником, авторизованим центром післяпродажного обслуговування або іншим кваліфікованим фахівцем з метою уникнення небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 3 років і старші, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно безпечного використання цього приладу та усвідомлюють пов’язані з цим ризики. Дітям віком до 8 років забороняється очищувати та обслуговувати прилад без нагляду. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 3 років місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (а також дітьми) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які мають недостатньо досвіду і знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під контролем або проінструктовані особами,

які відповідають за їх безпеку.

- Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Поверхня нагрівального елементу після використання залишається гарячою.
- Цей прилад призначений для використання тільки в домашньому господарстві, в побутових цілях. Він не призначений для використання в наведених нижче сферах застосування: кухонним персоналом у магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях, сільських будинках, клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях, у домашніх готелях типу «ночівля та сніданок». У цьому разі гарантія на прилад визнається недійсною.
- Увага! Будь-яке неправильне використання може призвести до потенційної травми.
- Увага! Не дозволяється занурювати прилад у воду.



З думкою про довкілля!



Наш пристрій містить цінні матеріали, що підлягають утилізації чи повторному використанню.



Залишіть його в місцевому пункті збору відходів або в авторизованому сервісному центрі, де його правильно утилізують.

Опис

1 Кришка
2 Корпус
3 Контейнери для йогурту складаються з двох частин
3a - Скляної ємкості
3b - Кришки

4 Кнопка контролю:
4a - 8-годинна програма
4b - 10-годинна програма
4c - 12-годинна програма

UK

Рекомендації

- Перед першим використанням:
Промийте кришку **(1)**, ємкості **(3a)** та кришки для ємкостей **(3b)** в гарячій мильній воді або посудомийній машині. Щоб очистити внутрішню частину ємкості **(2)**, протріть її вологою губкою. Забороняється занурювати корпус пристрою в воду.
- Під час використання:
Не переставляйте йогуртницю в інші місця під час використання, крім того, забороняється піднімати кришку **(1)**. Не ставте йогуртницю в місця, куди надходять вібрації (наприклад на холодильник) або місця, де є перетяг Дотримання цих правил забезпечить високу якість Ваших йогуртів.

Щоб приготувати йогурт, Вам знадобиться літр молока та закваска.

Практичні поради з вибору молока та закваски

1) ВИБІР МОЛОКА
- З практичних міркувань, обирайте молоко, яке не потребує кип’ятіння (ультрапастеризоване або сухе молоко). Сире (свіже) або непастеризоване молоко необхідно довести до кипіння (щонайменше 5 хв), тоді охолодити та процідити, щоб очистити його від плівки.

Коментарі:
-Незбиране молоко робить йогурт густішим та надає йому кращий присмак.
- Свіже або пастеризоване молоко містить більше вітамінів та мікроелементів.
- Щоб отримати йогурт густішої консистенції, додавайте 2 або 3 чайні ложки сухого молока на літр молока, ретельно все перемішавши.
- Використовуйте молоко кімнатної температури або тепле (розігріте до 37°C або 40°C). Не використовуйте молоко прямо з холодильника.

2) ВИБІР ЗАКВАСКИ
Існують такі види закваски:
- Комерційний натуральний йогурт (бажано з незбираного молока) з якнайдовшим терміном придатності.
- Закваска, висушена сублімацією (продається в супермаркетах, аптеках, магазинах здорової їжі). При використанні такого типу закваски, дотримуйтесь рекомендацій, вказаних на упаковці.
- Йогурт, приготований в домашніх умовах.

Важливо:
після того, як Ви зробите першу партію йогурту, просто залиште один з них як закваску для наступних приготувань.

Рекомендується змінювати закваску кожні 5 приготувань, оскільки з часом вона погіршується і не надає потрібної консистенції.

Приготування йогурту

1) ПРИГОТУВАННЯ СУМІШІ:

- Ретельно перемішайте літр молока та закваску на Ваш вибір (йогурт або закваска, висушена сублімацією) в ємкості з горлечком. Намагайтеся не доводити суміш до піни. Слідкуйте, щоб суміш не перетворювалась у піну.
- Щоб добре перемішати, збийте йогурт за допомогою виделки до однорідної консистенції і додавайте молоко під час збивання. Якщо Ви використовуєте закваску, висушену сублімацією додайте її до молока та ретельно перемішайте.
- Розлийте суміш в ємкості для йогурту **(3a)**.
- Поставте ємкості **(3a)**, без кришок **(3b)**, в йогуртницю.
- Накрийте йогуртницю кришкою **(1)** .

Коментарі:
- Йогурти можна зберігати в холодильнику впродовж максимум 14 днів. Інші види йогуртів потрібно споживати швидше (в межах 7 днів).
- Забороняється ставити пристрій в холодильник.

2) ВВІМКНЕННЯ ЙОГУРТНИЦІ:

Включіть йогуртницю в розетку. Система розпочне роботу автоматично. Світловий індикатор **(4b)** блимає. Ви можете змінити програму за допомогою кнопки Щоразу, коли Ви натискатимете кнопку, світловий індикатор блиматиме на відповідній програмі. Через 3 секунди бездіяльності індикатор перестає блимати на обраній програмі.
- Йогуртниця починає нагріватися.
- Починається зворотній відлік часу.

Якщо Ви бажаєте змінити програму, Ви можете змінити час приготування на будь-який інший, натиснувши на кнопку **(4)**.

Залежно від обраної програми, світловий індикатор **(4a, 4b або 4c)** блиматиме.

4a : 8-годинна програма
4b : 10-годинна програма
4c : 12-годинна програма

- Коли запрограмований час виходить, світловий індикатор вимикається і йогуртниця перестає нагріватися.
- Від'єднайте пристрій від мережі електроживлення.

3) ЗБЕРІГАННЯ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришку **(1)** та слідкуйте, щоб конденсат не потрапив в ємкості **(3a)**.
- Затисніть кришки **(3b)** на скляних ємкостях **(3a)**, поставте їх в холодильник і залишіть щонайменше на 6 годин перш ніж спробувати йогурт. Якщо Ви залишите їх на 24 години, йогурт йогурт буде густішим.

Час бродіння

- Час бродіння Вашого йогурту становить від 8 до 12 годин, залежно від основних інгредієнтів та бажаного результату.



Очищення

- Завжди відключайте пристрій від електромережі перш ніж його мити.
- Забороняється занурювати корпус пристрою в воду. Протріть його вологою губкою і гарячою мильною водою. Сполосніть та зачекайте поки висохне.
- Ємкості для йогурту **(3a)** та кришки **(3b і 1)** можна мити в посудомийній машині.

Рішення найпоширеніших проблем

UK

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Йогурт занадто рідкий.	Використання напівзнежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (таке молоко не достатньо багате не протеїни).	Додайте 1 ємкість йогурту, виготовленого з сухого молока (2 ємкості, якщо зі знежиреного) або цільне молоко і 1/2 ємкості сухого цільного молока.
	Йогуртниця рухається, стукає або вібрує під час бродіння.	Не пересувайте йогуртницю, коли вона працює (не ставте її на холодильник).
	Закваска більше не активна.	Змініть закваску або виробника йогурту. Перевірте термін придатності закваски чи йогурту.
	Йогуртниця була відкрита під час циклу або кришка не була щільно закрита.	Не виймайте ємкості та не відкривайте йогуртницю то завершення циклу. Слідкуйте, щоб йогуртниця не стояла на перетязі під час приготування.
	Час бродіння занадто короткий.	Розпочинайте другий цикл після завершення першого.
	Ємкості були погано промиті/виполоснуті.	Перш ніж розливати суміш в ємкості, перевірте, щоб там не було залишків рідини для миття посуду, матеріалів для очищення або бруду.
	В йогурт були додані фрукти.	Радимо приготувати фрукти або використовувати сироп чи варення (кімнатної температури). Сирі фрукти виділяють кислоти, які перешкоджають правильному приготуванню йогурту.
Йогурт занадто кислий.	Час бродіння занадто довгий.	Не забудьте зменшити час бродіння для наступної партії йогуртів.
В'язка рідина (так звана сироватка) утворилась на поверхні йогурту в кінці бродіння.	Йогурт занадто сильно перебродив.	Зменшіть час бродіння і/або додайте сухе молоко.

Що робити, як пристрій не працює?

- Перш за все переконайтеся, що вона підключена до електромережі.
Якщо Ви дотримувалися інструкцій і Ваш пристрій все ще не працює:
Зверніться до продавця, або до авторизованого сервісного центру.

Рецепти

Приготування фруктових йогуртів

ЙОГУРТИ З ВАРЕННЯ

1 літр цільного молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик закваски, 4 столові ложки негустого варення яке містить маленькі ягоди або шматочки фруктів: журавлини, чорниць, ревеню, імбиру, полуниць, мармеладу.

Збийте варення з невеликою кількістю молока. Додайте йогурт або закваску. Добре перемішайте, тоді додайте решту молока. Вилийте суміш в ємкості та помістіть їх в йогуртницю, вибравши необхідну програму (8, 10 або 12 годин).

Інші варіанти: якщо Ви хочете приготувати двохшаровий йогурт, просто додайте варення на дно ємкостей. Тоді обережно вилийте суміш молоко/йогурт або молоко/закваска в ємкості. Поставте їх в йогуртницю, обравши бажану програму (8, 10 або 12 годин).

ВАНІЛЬНИЙ ЙОГУРТ

700 мл молока, 20 грамів напівзнежиреного молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик закваски, 80 гр цукру, 300 мл рідких вершків, 1 стручок ванілі.

Розігрійте вершки, тоді додайте ваніль і цукор. Добре розмішайте, щоб цукор розчинився і ванільні зернята добре розприділились. Відкладіть суміш. Перемішайте йогурт (або закваску) з молоком, яке потрібно доливати поступово. Вилийте вершки в молоко/йогурт або молоко/закваску постійно помішуючи, тоді долийте сухого молока. Вилийте цю суміш в ємкості і поставте їх в йогуртницю обравши необхідну програму (8, 10 або 12 годин).

Йогурт жасауға арнаған Moulinex құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет.

Қауіпсіздік нұсқаулары:

KK

- Құралды құлатып алсаңыз және бүлінген аймақтары көрініп тұрса немесе құрал дұрыс жұмыс істемесе қолданбаңыз. Қауіпсіздікті сақтау үшін бұл бөлшектерді құпталған қызмет көрсету орталығы арқылы ауыстыру қажет.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіп-қатердің алдын алу үшін, оны өндіруші, қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралды 3 жастан жоғары балаларға жетекшілік көрсетілгенде немесе құралды қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулар берілген жағдайда және қауіп-қатер мүмкіндігін түсінгенда ғана қолдануға болады. Тазалау және жөндеу жұмыстарын 8 жастан жоғары балаларға ересектердің жетекшілігінсіз орындауға болмайды. Құралды және оның қуат сымын 3 жастан төмен балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құралды физикалық, есту және түйсіну қабілеті төмен адамдарға (балаларды қоса) немесе тәжірибесі мен білімі төмен адамдарға қауіпсіздігіне жауап беретін адам құралды қолдану туралы кеңес немесе нұсқаулық берге

жағдайда ғана қолдануға болады.

- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.
- Жылу шығаратын элементі қолданыстан кейін ыстық болады.
- Бұл құрылғы тек үй тұрмысында пайдалануға арналған. Ол келесі қолданыстарда пайдалануға арналмаған және олар үшін кепілдік берілмейді: дүкендердегі ас үйлер, кеңселер және жұмыс орындары, фермалық үйлер, қонақ үй клиенттері, мотельдер мен резиденциялық аймақтар, төсек және таңертеңгі ас орындары.
- Ескерту: Дұрыс қолданбау нәтижесінде жарақат алу қаупі туындайды.
- Ескерту: Құрылғыны суға малуға болмайды.





Қоршаған ортаны қорғаңыз!



Бұл құралда қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.



Құралды тастағанда, арнаулы электрондық қоқыстар жинау орталығына немесе рұқсаты бар қызмет көрсету орталығына өткізіңіз.

Сипаттамасы

1 Қақпағы
2 Негізгі бөлігі
3 Йогурт ыдыстары 2 бөліктен тұрады
   3a - Шыны құты
   3b - Қақпағы

4 Басқару батырмасы:
   4a - 8 сағаттық бағдарлама
   4b - 10 сағаттық бағдарлама
   4c - 12 сағаттық бағдарлама

KK

Кеңестер

- Бірінші рет қолданарда:
Қақпағын (1), құтылар (3a) мен олардың қақпақтарын (3b) жылы және сабынды суға немесе ыдыс жуатын машинаға салып жуыңыз. Аяқтың (2) ішін тазалау үшін, дымқыл спонжбен сүртіп алыңыз. Құралдың негізгі бөлігін суға салмаңыз.
- Қолданғанда:
Йогурт жасағыш қосылып тұрғанда, оны орнынан қозғамаңыз, әсіресе қақпағын (1) ашпаңыз. Құралды тербеліске бейім жерлерге (мысалы, тоңазытқыштың үстіне) немесе аңызаққа қоймаңыз. Бұл кеңестерді орындау йогурт сапасының жақсы болуын қамтамасыз етеді.

Йогурт жасау үшін, сізге бір литр сүт пен ұйытқы қажет.

Сүт пен ұйытқыны таңдау туралы кеңестер.

1) СҮТ ТАҢДАУ
- Практикалық себептерге байланысты, қайнатуды талап етпейтін майы алынбаған сүт қолданыңыз (ультрапастерленген немесе сүт ұнтағы). Шикі (жаңа сауылған) немесе пастерленбеген сүтті қайнату қажет (кем дегенде 5 минут), одан кейін суытып, қаймағын алу үшін сүзу қажет.

Ескертулер:
- Майы алынбаған сүттен жасалған йогурт қою болады және дәмі жақсы болады.
- Жаңа сауылған немесе пастерленген сүттің дәрумендері мен микро-элементтері көп болады.
- Йогурт қоюырақ болу үшін, бір литр сүтке 2 немесе 3 ас қасық сүт ұнтағын қосып, жақсылап араластыру қажет.
- Бөлме температурасындағы немесе жылытылған (37°C немесе 40°C) сүт қолданыңыз. Тоңазытқыштан жаңа алынған сүтті қолданбаңыз.

Маңызды:
Йогурттың алғашқы салымын жасағанда, біреуін келесі салымдарға қолданылатын ұйытқы ретінде сақтап қойыңыз. Бес салымнан кейін ұйытқыны жаңалау қажет болады, себебі ұйытқы уақыт өткен сайын бұзылып, қоюландыру қасиетін жоғалтады.

2) ҰЙЫТҚЫ ТАҢДАУ
Келесі жолдармен жасалған ұйытқыны таңдаңыз:
- Жасалу мерзімі барынша жаңа коммерциялық табиғи йогурттан (майы алынбаған сүттен жасалған йогурт дұрыс болады).
- Тоңазытылып құрғатылған ұйытқы (супермаркет, дәріхана, табиғи тағамдар дүкендерінен алуға болады). Ондай жағдайда, ұйытқының жапсырмасындағы нұсқауларды орындаңыз.
- Өзіңіз жасаған йогурттан.

Йогурт әзірлеу

1) ҚОСПА ДАЙЫНДАУ:

- Бір литр сүт пен өзіңіз қалаған ұйытқыны (йогурттан жасалған немесе тоңазытып құрғатылған ұйытқы) шүмегі бар ыдысқа құйып, жақсылап араластырыңыз. Қосындының көпіршікке айналуын болдырмаңыз Қосындының көпіршік өндіруін болдырмаңыз.
- Жақсылап араластыру үшін, йогуртты шанышқымен біркелкі болғанша шайқаңыз, одан кейін сүтті қосып, шайқауды жалғастырыңыз. Егер тоңазытылып құрғатылған ұйытқы қолдансаңыз, оған сүтті қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Қосындыны құтыларға бірдей қылып бөліп құйыңыз (3a).
- Құтыларды (3a) қақпақсыз (3b), йогурт жасағышқа қойыңыз.
- Йогурт жасағыштың қақпағын (1) жабыңыз.

Ескертулер:
- Йогуртты тоңазытқышта ең ұзақ дегенде 14 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерінің сақталу мерзімі одан азырақ (7 күн).
- Құралды тоңазытқыштың ішіне қоюға болмайды.

2) ЙОГУРТ ЖАСАҒЫШ ҚҰРАЛДЫ ҚОСУ:

Құралды қуат көзіне қосыңыз. Жүйе автоматты түрде қосылады. Қуат шамы (4b) жыпылықтайды. Бағдарламаны батырма арқылы өзгертуге болады. Батырманы басқан сайын, шам сәйкес бағдарламаны көрсетіп жыпылықтайды. 3 секунд аралығында ешқандай әрекет жасалмаса, таңдалған бағдарламаның шамы жыпылықтауын тоқтатады.
- Йогурт жасағыш қыза бастайды.
- Уақыт шегеріле бастайды.

Егер бағдарламаны өзгерту қажет болса, әзірлеу уақытын батырманы (4) басу арқылы өзгертуге болады. Таңдалған бағдарламаның шамы (4a, 4b or 4c) жыпылықтайды.

4a : 8 сағаттық бағдарлама
4b : 10 сағаттық бағдарлама
4c : 12 сағаттық бағдарлама

- Бағдарлама уақыты аяқталғанда шамы өшіп, құрал қызуын тоқтатады.
- Құралды қуат көзінен суырыңыз.

3) ЙОГУРТТЫ САҚТАУ:

- Құтыларға (3a) ылғалдың енбеуін қадағалап, қақпағын (1) алыңыз.
- Құтылардың (3a) қақпақтарын (3b) жауып, дәмін татарға дейін, тоңазытқышқа кем дегенде 6 сағатқа қойыңыз. Егер йогуртты тоңазытқышқа 24 сағатқа қойсаңыз, қоюлана түседі.

Ұйыту ұзақтығы

- Йогурт ұю үшін 8-12 сағат қажет, ұзақтығы негізгі ингредиенттер мен өзіңізге қажетті нәтижеге байланысты.



Тазалау

- Құралды тазалағанда әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралдың негізгі бөлігін суға салмаңыз. Дымқыл спонж және ыстық сабынды сумен жуыңыз. Шайып, құрғатыңыз.
- Йогурт құтылары (3a) мен қақпақтарын (3b and 1) ыдыс жуатын машинаға салуға болады.

Жиі орын алатын ақаулықтарды жөндеу

ҚИЫНДЫҚТАР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Йогурт тым сұйық.	Майы алынған немесе жартылай алынған сүтті сүт ұнтағын қоспай қолданғансыз (ондай сүт протейнге бай бомайды).	Сүт ұнтағынан жасалған 1 құты йогурт қосыңыз (майы алынған сүттен жасалса 2 құты) немесе майы алынбаған сүт және 1/2 құты майлы сүт ұнтағын қолданыңыз.
	Ұйыту кезінде құрал орнынан қозғалып, тербеледі.	Йогурт жасағыш қосылып тұрғанда, оны орнынан қозғамаңыз (тоңазытқыштың үстіне қоймаңыз).
	Ұйытқы белсенділігін жоғалтты.	Ұйытқыны өзгертіңіз немесе басқа бренд йогуртын қолданыңыз. Ұйытқының немесе йогурттың қолдану мерзімін тексеріңіз.
	Йогурт жасағыштың қақпағы айналым кезінде ашылған немесе қақпағы дұрыс жабылмаған.	Айналым аяқталғанша құтыларды қозғауға немесе құралды ашуға болмайды. Қолданыс кезінде құралды азынаққа қоймаңыз.
	Ұйыту уақыты тым қысқа.	Екінші айналымды бірінші айналым аяқталған соң ғана бастаңыз.
	Құтылар дұрыс жуылмаған/шайылмаған.	Йогуртты құтыларға құярда, олардың ішінде ыдыс жуатын сұйық қалдықтары, басқа тазалағыштардың қалдықтары немесе олардың лас болмауын тексеріңіз.
	Йогуртқа жеміс қосылған.	Жемістерді пісіріп алып қосыңыз, немесе дайын тоспа мен компоттар қолданыңыз (бөлме температурасындағы). Жаңа піскен жемістер йогуртты дұрыс жасауға бөгет болатын қышқылдар шығарады.
Йогурт тым қышқыл.	Ұйыту уақыты тым ұзақ.	Келесі салымның ашыту ұзақтығын азайтуды ұмытпаңыз.
Ұйыту аяғында йогурттың бетінде жабысқақ сұйық (сары су) пайда болды.	Ұйытқысы тым көп.	Ашыту ұзақтығын азайтыңыз және/немесе сүт ұнтағын қосыңыз.

KK

Құрал жұмыс істемесе не істеу қажет?

- Ең бірінші, оның қуат көзіне қосылып тұрғанын тексеріңіз. Егер барлық нұсқауларды орындағаннан кейін де құрал жұмыс істемесе: Құралды сатушыға немесе Moulinex қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Рецептер

Пісірілген жемістер қосылған йогурт

ТОСПА ҚОСЫЛҒАН ЙОГУРТ

1 литр майлы сүт, 1 табиғи йогурт немесе 1 пакет ұйытқы, 4 ас қасық қою емес, жидектерден немесе жеміс бөлшектерінен жасалған тоспа: мүкжидек, қарақат, рауағаш, інжір, құлпынай, мармелад.

Тоспаны аздап сүт құйып шайқаңыз. Йогуртты немесе ұйытқыны қосыңыз. Жақсылап араластырып, сүттің қалғанын қосыңыз. Қосындыны құтыларға құйып, құралға орналастарыңыз да, өзіңізге қажетті бағдарламаны таңдаңыз (8, 10 немесе 12 сағат).

Басқа жолдары: егер йогурттың екі қабаттан тұруын қаласаңыз, тоспаны құтының түбіне салыңыз. Одан кейін абайлап сүтті/йогуртты немесе сүтті/ұйытқыны қосып, қосындыны құтыларға құйыңыз. Құтыларды құралға орналастарыңыз да, өзіңізге қажетті бағдарламаны таңдаңыз (8, 10 немесе 12 сағат).

ВАНИЛИН ЙОГУРТЫ

70 сл майы алынбаған сүт, 20 г жартылай майы алынған сүттің ұнтағы, 1 табиғи йогурт немесе 1 пакет ұйытқы, 80 г қант, 30 сл сұйық қаймақ, 1 ванилин қабығы.

Қаймақты жылытып, ванилин мен қантты қосыңыз. Қант еріп, ванилин дәндері жақсылап тарағанша араластырыңыз. Бөлек қойыңыз. Сүтті баяу құйып, йогуртпен (немесе ұйытқы) араластырыңыз. Қаймақты сүтке/йогуртқа немесе сүтке/ұйытқыға араластырып тұрып, құйыңыз, одан кейін сүт ұнтағын қосыңыз. Қосындыны құтыларға құйып, құралға орналастарыңыз да, өзіңізге қажетті бағдарламаны таңдаңыз (8, 10 немесе 12 сағат).

We thank you for having chosen a Moulinex appliance, which has been designed exclusively for making yoghurt.

Safety instructions

- Do not use your appliance if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. To maintain safety, these parts must be replaced by an approved Service Centre.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.

- This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.

- This appliance is not intented for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person reponsible for their safety.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- This appliance is intended to be used only in the household, for domestic purposes. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- Warning: Any misuse would lead to potential injury.
- Warning: The appliance must not be immersed.



Think of the environment!



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



Leave it at a local civic waste collection point or at an approved service centre, where it will be disposed of correctly.

Description

1 Lid
2 Body
3 Yoghurt containers composed of 2 parts
  3a - Glass pot
  3b - Lid
4 Control button:
  4a - 8 hr programme
  4b - 10 hr programme
  4c - 12 hr programme

Recommendations

- Before using for the first time:
Clean the lid **(1)**, the pots **(3a)** and lids **(3b)** in hot soapy water or in the dishwasher. To clean the inside of the pot **(2)**, simply wipe with a damp sponge. Never immerse the appliance body in water.
- When using:
Do not move the yoghurt maker when in use, do not open the lid **(1)** in particular. Do not put the yoghurt maker in places subjected to vibrations (for example above a refrigerator), or exposed to draughts. Complying with these recommendations will ensure the quality of your yoghurts.

EN

To prepare the yoghurts, you will need a litre of milk and a starter culture.

Practical tips for choosing the milk and starter culture

1) CHOICE OF MILK
- For practical reasons, choose whole milk which does not require boiling (UHT milk or powdered milk). Raw (fresh) or unpasteurised milk must be brought to the boil (at least 5 minutes), then cooled and sieved to remove the skin.

Comments:
- Whole milk makes the yoghurt firmer and gives a better flavour.
- Fresh or pasteurised milk contain more vitamins and trace elements.
- For more consistent yoghurts, you can add 2 or 3 tablespoons of powdered milk to the litre of milk, mixing carefully.
- Use milk at room temperature or lukewarm (warm to 37°C or 40°C). Do not use milk straight from the refrigerator.

2) CHOICE OF STARTER CULTURE
This is made from one of the following:
- From a commercial natural yoghurt (preferably made with whole milk) with the latest use-by date as possible.
- From a freeze-dried starter culture (available in supermarkets, pharmacies, in certain health food stores). In this case, follow recommendations on the starter culture label.
- From a yoghurt prepared by you.

Important: when you have made a first batch, simply keep one of these yoghurts as a starter culture for subsequent batches. It is recommended that you change the starter culture after 5 batches, since this deteriorates over time and gives a less consistent result.

Preparing yoghurts

1) PREPARING THE MIXTURE:

- Carefully mix a litre of milk with the starter culture of your choice (yoghurt or freeze-dried starter culture) in a container equipped with a spout.
  Avoid working the preparation into a foam. Avoid allowing the preparation to form a foam.
- To mix well, beat the yoghurt using a fork to form a smooth paste and then add milk, while continuing to mix. If you are using a freeze-dried starter culture, add to the milk and mix carefully.
- Divide the mixture among the pots **(3a)**.
- Put the pots **(3a)**, without their lid **(3b)**, in the yoghurt maker.
- Put the lid **(1)** on the yoghurt maker.

Comments:
- The yoghurts can be kept in the refrigerator for a maximum of 14 days. Other types of yoghurts are to be consumed sooner (within 7 days).
- Never put the appliance in the refrigerator.

2) STARTING THE YOGHURT MAKER:

Plug in the yoghurt maker. The system starts automatically.
The LED **(4b)** flashes. You can change the programme using the button
Each time you press the button, the LED on the corresponding programme flashes. After 3 seconds without action the LED on the selected programme stops flashing.

- The yogurt maker starts to heat up.
- The time starts to count down.

If you wish to change programme, you can change the preparation time at any time by pressing the button **(4)**.
Depending on the made choice, the LED **(4a, 4b or 4c)** flashes.
4a : 8 hr programme
4b : 10 hr programme
4c : 12 hr programme

- When the programme time has elapsed, the LED switches off and the yogurt maker stops heating up.
- Unplug the appliance.

3) STORING THE YOGHURTS:

- Remove the lid **(1)**, taking care not to let the condensation run into the pots **(3a)**.
- Clip the lids **(3b)** onto the glass pots **(3a)** and place in the refrigerator and leave for at least 6 hours before tasting. If you leave for 24 hours the yoghurt will be firmer.

Fermentation time

- Your yoghurt will need between 8 at 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the appliance body in water. Clean with a damp sponge and hot soapy water. Rinse and dry.
- The yoghurt pots **(3a)** and lids **(3b and 1)** are dishwasher safe.

Solutions to the most common problems

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Yoghurt is too liquidy.	Use of semi-skimmed or skimmed milk without adding powdered milk (this milk used alone is not rich enough in proteins).	Add 1 pot of yoghurt made from powdered milk (2 if made from skimmed milk) or use whole milk and 1/2 pot of powdered whole milk.
	The yoghurt maker moves, bumps or vibrates during fermentation.	Do not move the yoghurt maker when in use (do not place on a refrigerator).
	The starter culture is no longer active.	Change the starter culture or brand of yoghurt. Check the use-by date of your starter culture or yoghurt.
	The yoghurt maker was opened during the cycle or the lid was not positioned correctly.	Do not remove the pots or open the yoghurt maker before the end of the cycle. Keep the yoghurt maker away from draughts when in use.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle when the first one has finished.
	The pots have not been washed/rinsed properly.	Before adding the preparation to the pots, check that there are no traces of washing-up liquid, cleaning product or dirt inside the pots.
	Fruit added to the yoghurt.	We recommend cooking the fruit, or using compotes or jams (at room temperature). Raw fruit releases acids that prevent the correct preparation of the yoghurt.
Yoghurt is too sour.	Fermentation time too long.	Make sure to reduce the fermentation time for the next batch.
A viscous liquid (called serum) has formed on the surface of the yoghurt at the end of fermentation.	Too much fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add powdered milk.

What to do if your appliance does not work?

- Verify first and foremost that it is connected.
If you have followed all the instructions and your appliance is still not working:
Contact your dealer, or an approved Moulinex service centre.

Recipes

Cooked fruit yoghurts

JAM YOGHURTS

1 litre of whole milk, 1 natural yoghurt or 1 packet of starter culture, 4 tablespoons of jam which is not too thick and which contains small berries or pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberry, marmalade.

Whip the jam with a little milk. Add the yoghurt or the starter culture. Mix well then add the rest of the milk.

Pour the mixture into the pots and place them in the yoghurt maker choosing your preferred programme (8, 10 or 12 hours).

Other options: if you want to make yoghurt with two layers, simply place the jam at the bottom of the pots. Then carefully add the milk/yoghurt or milk/starter culture mixture into the pots. Put them in the yoghurt maker choosing your preferred programme (8, 10 or 12 hours).

VANILLA YOGHURTS

70 cl whole milk, 20 g powdered semi-skimmed milk, 1 natural yoghurt or 1 sachet of starter culture, 80 g sugar, 30 cl liquid cream, 1 vanilla pod.

Warm the cream then add the vanilla and sugar. Mix well so that the sugar melts and the vanilla seeds are well distributed. Set aside. Mix the yoghurt (or the starter culture) with the milk, which is added gradually. Pour the cream into the milk/yoghurt or milk/starter culture while constantly mixing, then add the powdered milk. Pour this mixture into the pots and place in the yoghurt maker choosing your preferred programme (8, 10 or 12 hours).

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme Moulinex qui est exclusivement prévu pour la fabrication de yaourts.

Conseils de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur

sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Attention : une mauvaise utilisation peut entrainer des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agrée pour que son traitement soit effectué.

Description

1 Couvercle
2 Corps
3 Pots de yaourt composés de 2 parties
  3a - Pot en verre
  3b - Couvercle
4 Bouton de commande :
  4a - programme 8h
  4b - programme 10h
  4c - programme 12h

Recommandations

- Avant la première utilisation:
Nettoyez le couvercle **(1)**, les pots **(3a)** et les couvercles **(3b)** à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve **(2)**, un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- En cours d'utilisation:
Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle **(1)**. Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

FR

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

Conseils pratiques pour le choix du lait et du ferment

1) CHOIX DU LAIT
- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition (au minimum 5 minutes), puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

Remarques:
- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrment tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

2) CHOIX DU FERMENT
Il se fait soit :
- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez les préconisations sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

Important :
quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemencer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

Réalisation des yaourts

1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement. Evitez de faire mousser la préparation.
- Répartissez le mélange dans les pots **(3a)**.
- Placez les pots **(3a)**, sans leur couvercle **(3b)**, dans la yaourtière.
- Posez le couvercle **(1)** sur la yaourtière.

Remarques :
- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 14 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement (dans les 7 jours).
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

2) MISE EN MARCHE DE LA YAOURTIÈRE :
Branchez la yaourtière. Le système se met automatiquement en marche.
La led 10h **(4b)** clignote. Vous pouvez changer de programme à l'aide du bouton **(4)**. A chaque pression sur le bouton, la led du programme correspondant clignote. Au bout de 3s sans action la led du programme choisi devient fixe.
- La yaourtière passe en chauffe.
- Le temps décrémente.

Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez, à tout moment, changer le temps de préparation à l'aide du bouton **(4)**.
Suivant le choix fait, la led **(4a, 4b ou 4c)** clignote.
4a : programme « 8h »
4b : programme « 10h »
4c : programme « 12h »
- Lorque le temps de votre programmation est terminé, la led s'éteint et la yaourtière arrête la chauffe.
- Débranchez l'appareil.

3) RANGEMENT DES YAOURTS :
- Soulevez le couvercle **(1)**, en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots **(3a)**.
- Clipsez les couvercles **(3b)** sur les pots en verre **(3a)** et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 8 à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt **(3a)** et les couvercles **(3b et 1)** passent au lave-vaisselle.

Quelles solutions à vos problèmes fréquents ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou le couvercle a été mal positionné.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle. Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

FR

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.
Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre service agréé Moulinex.

Recettes

Yaourts aux fruits cuits

YAOURTS À LA CONFITURE

1 litre de lait entier, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits : airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.
Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.
Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).
Variante : si vous souhaitez faire un yaourt bicouche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

YAOURTS A LA VANILLE

70 cl de lait entier, 20 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 80 g de sucre, 30cl de crème liquide, 1 gousse de vanille.
Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

ماذا تفعل إذا لم تتمكن من تشغيل المنتج ؟

– تأكد أولا أنه موصول بالتيار الكهربائي.
إذا اتبعت جميع التعليمات، ومازال المنتج لا يعمل :
اتصل بالموزع المحلي، أو بمركز خدمة روينتا المُعتمد.

الوصفات

AR

الفاكهة المطهوة باللبن الزبادي

البن بالمربى
١ لتر من الحليب الكامل الدسم، ١ علبة من خميرة اللبن الزبادي، ٤ ملاعق كبيرة من المربى الغير مُكثّف، والذي يحتوي على حبّات التوت الصغيرة أو قطع صغيرة من الفواكه الأخرى: التوت البري، العنب البري، الراوند، الزنجبيل، الفراولة والبرتقال.

يُمسح المربى مع قليل من الحليب. يُضاف اللبن الزبادي أو الخميرة. يُمزج جيداً ثم يُضاف ما تبقى من الحليب.

يُسكب المزيج في القوارير وتوضع في صانعة اللبن الزبادي باختيار البرنامج المُفضل لديك (٨، ١٠ أو ١٢ ساعة).

خيارات أخرى : إذا رغبت في تحضير لبن زبادي من طبقتين، بكل بساطة، ضع المُربى في أسفل القوارير. وبعناية يُضاف مزيج الحليب/اللبن أو الحليب/خميرة اللبن في القوارير. ضعهم في صانعة اللبن الزبادي باختيار البرنامج المُفضل لديك (٨، ١٠ أو ١٢ ساعة).

اللبن الزبادي بالفانيليا

٧٠ سنتلتر من الحليب، ٢٠ جرام حليب بودرة نصف مقشود، ١ عبوة خميرة لبن أو مظروف من الخميرة الجافّة، ٨٠ جرام سكر، ٣٠ سنتلتر كريما سائلة، مظروف من الفانيليا.

يُسخّن الكريم ثم تُضاف الفانيليا والسكر. يُمزج جيداً الى أن يذوب السكر و بذور الفانيليا توزع توزيعاً جيداً. توضع جانباً. يُمزج اللبن الزبادي (أو خميرة اللبن) مع الحليب، الذي يُضاف بالتدريج. يُسكب الكريم في الحليب/اللبن أو في الحليب/خميرة اللبن بينما يُستمر بالمزج، ثم يُضاف حليب البودرة . يُسكب المزيج في القوارير، وتوضع في صانعة اللبن الزبادي باختيار البرنامج المُفضل لديك (٨، ١٠ أو ١٢ ساعة).

المشكلات	الأسباب	الحلول
	نتيجة استعمال الحليب المقشود جزئياً أو كاملاً دون إضافة حليب بودرة (هذا الحليب المُستعمل بمفرده غير غني بالبروتين ما فيه الكفاية).	أضف قارورة من اللبن الزبادي تم تحضيرها من حليب البودرة (2 اذا تم تحضيرها من الحليب المقشود (، أو نصف قارورة من الحليب الكامل الدسم.
	تعرضت صانعة اللبن الزبادي للتحريك، أو الإهتزاز أثناء التخمير.	لا تُحرك صانعة اللبن الزبادي أثناء تشغيـ- لها (لا تضعها في الثلاجة).
	خميرة اللبن الزبادي لم تعد فعّالة	غير نوع خميرة اللبن الزبادي. تأكد من تاريخ صلاحية خميرة اللبن الزبادي، أو اللبن الزبادي.
	لقد تم فتح صانعة اللبن الزبادي أثناء الدورة، أو أن الغطاء لم يكن مقفلاً بإحكام.	لا ترفع القوارير أو تفتح صانعة اللبن الزبادي قبل انتهاء الدورة. حافظ علي صانعة اللبن الزبادي بعيدة عن الجفاف أثناء تشغيلها.
	وقت التخمير قصير جداً	ابدا دورة ثانية عند عند انتهاء الدورة الأولى.
اللبن الزبادي سائل زيادة عن اللزوم	القوارير ليست مغسولةومُجففة بشكل جيد	قبل إضافة التحضير الي القوارير، يُرجى التأكد بأنه لا توجد آثار غسيل من مواد سوائل التنظيف أو الشوائب من داخل القوارير.
	أُضيفت الفواكه الى اللبن الزبادي	ننصح بطهي الفواكه، أو باستعمال الكمبوت (الفاكهة المطهوة المُحلاة)، أو المربى (بنفس حرارة الغرفة). الفاكهة الطازجة تُفرز الأسيد الذي يمنع تحضير اللبن الزبادي بشكل جيد.
اللبن الزبادي حامض جداً	وقت التخميرطويل جداً	تأكد من أن تختصر من وقت التخمير في المرة القادمة.
سائل لزج (يدعى المصل) قد تكوّن على سطح اللبن الزبادي بعد انتهاء التخمير	الكثير من التخمير	اخفض وقت التخمير و/أو أضف حليب البودرة.

تحضير اللبن الزبادي

1) تحضير المزيج:
- يُمزج الحليب بعناية بخميرة الزبادي من إختيارك (لبن زبادي أو خميرة جافة مثلجة) في حاوية مُجهّزة بفوّهة سكب.
تجنّب العمل بتحضير في رغوة. تجنّب حصول الرغوة في التحضير.
– لمزج جيد، يُخفق الحليب الزبادي باستعمال شوكة لكي تحصل على معجون ثم يُضاف اليها الحليب، بينما تستمر بالمزج. إذا كنت تستعمل خميرة اللبن الزبادي المثلّجة الجافة، يُضاف الحليب ويُخلط جيداً.
- يُوزّع المزيج على القوارير **(3a)**.
- ضع القوارير **(3a)**، من دون أغطيتها **(3b)**، في صانعة اللبن الزبادي.
- ضع الغطاء **(1)** على صانعة اللبن الزبادي.

تعليقات:
– يمكن الإحتفاظ باللبن الزبادي في الثلاجة لمدة ١٤ يوماً كحد أقصى. بعض أنواع اللبن الزبادي تفقد صلاحيتها بعد فترة أقل (خلال ٧ أيام).
– لا تضع المنتج داخل الثلاجة.

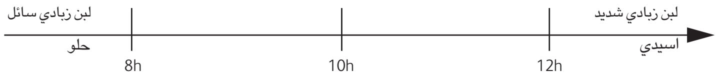
AR

2) تشغيل صانعة اللبن الزبادي:
أوصل المنتج بالتيار الكهربائي. يبدأ النظام بالعمل أوتوماتيكياً.
المؤشر الضوئي **(4d)** يبدأ بالوميض. يمكنك تغيير البرنامج باستعمال الزر.
في كل مرة تضغط على الزر، يومض المؤشر الضوئي على البرنامج المقابل له. بعد مرور ٣ ثوان دون القيام بأي عمل سيتوقف المؤشر الضوئي من الوميض.
- تبدأ صانعة اللبن الزبادي بالتسخين
- يبدأ العد العكسي
إذا رغبت بتغيير البرنامج في أي وقت، يمكنك تغيير وقت التحضير في أي وقت بالضغط على الزر **(4).**
حسب إختيار الموديل، المؤشر الضوئي **(4a, 4b,4c)** يبدأ بالوميض.
4a : برنامج ٨ ساعات
4b : برنامج ١٠ ساعات
4c : برنامج ١٢ ساعة
- عندما ينتهي وقت البرنامج، يُطفأ المؤشر الضوئي، وتتوقف صانعة اللبن الزبادي عن التسخين.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي

3) تخزين اللبن الزبادي
- ارفع الغطاء **(1)**، مع الحرص أن لا يسقط الماء المُكثّف في القوارير **(3a).**
- اشبك الأغطية **(3b)** على القوارير الزجاجية **(3a)** وضعها في الثلاجة واتركها لمدة ٦ ساعات قبل تذوقها. إذا تركتها لمدة ٢٤ ساعة سوف يصبح اللبن الزبادي أكثر اتساقاً.

وقت التخمير

- يحتاج اللبن الزبادي لفترة تتراوح بين ٨ و ١٢ ساعة للتخمير، حسب المكونات الأساسية والنتائج التي تحصل عليها بعد ذلك.



التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل تنظيفه
- لا تغمر جسم المنتج بالماء يُنظف المنتج بواسطة اسفنجة رطبة و ماء ساخن بالصابون. اغسل وجفّف
- قوارير اللبن الزبادي **(3a)** و أغطيتها **(1 - 3b)** قابلة للتنظيف في جلاية الصحون.

وصف أجزاء المنتج

1 الغطاء
2 جسم المنتج
حاوية اللبن الزبادي مؤلفة من جُزئين
3a - قارورة زجاجية
3b - غطاء
4 زر التحكم:
4a - برنامج ٨ ساعات
4b - برنامج ١٠ ساعات
4c - برنامج ١٢ ساعة

توصيات

- قبل الإستعمال للمرة الأولى:
يُنظّف الغطاء **(1)** ، القوارير**(3a)** والأغطية **(3b)** بالماء الساخن والصابون أو في جلاية الصحون. لتنظيف الجوانب الداخلية للقوارير **(2)**، بكل بساطة تُمسح من الداخل بواسطة اسفنجة رطبة. لا تغمر جسم المنتج بالماء.
- عند الإستعمال:
لا تُحرك صانعة اللبن الزبادي عندما تكون قيد الإستعمال، لا تفتح الغطاء**(1)** بالتحديد. لا تضع صانعة اللبن في أماكن مُعرّضة للإهتزازات (مثلاً، فوق الثلاّجة)، أو تُعرضها للجفاف. إن التقيّد بهذه التوصيات يضمن نوعية جيدة.

لتحضير اللبن الزبادي، نحتاج الى لتر من الحليب، وكمية صغيرة من اللبن الزبادي (خميرة لبن).

نصائح عملية لإختيار الحليب و خميرة اللبن الزبادي.

1) إختيار الحليب
- لأسباب عملية، اختر الحليب الصافي الذي لا يحتاج الى الغلي (حليب UHT أو حليب البودرة). يجب أن يُغلى الحليب الطازج أو الحليب غير المُبستر (٥ دقائق على الأقل)، ثم يُبرد ويُصفّى لإزاله القشدة عنه.
التعليقات:
- الحليب الكامل الدسم يُكسب اللبن الزبادي تماسكاً أكثر ويُعطي نكهة أفضل.
- يحتوي الحليب الطازج أو المُبستر على الفيتامينات و العناصر النزرة.
- للحصول على اللبن الزبادي الأكثر اتساقاً، يمكنك إضافة ٣ ملاعق كبيرة من حليب البودرة لكل لتر من الحليب، مع المزج بعناية.
- استعمل الحليب في درجة حرارة الغرفة أو فاتر (الحرارة بين ٣٧ و ٤٠ درجة مؤية). لا تستعمل الحليب مباشرة من الثلاجة.

2) إختيار خميرة اللبن
إنها تتكون مما يلي:
- من اللبن الزبادي التجاري العادي (يُفضّل أن تكون من الحليب الكامل الدسم) مع أقرب تاريخ ممكن من الإنتاج.
- من خميرة لبن زبادي مُثلّجة (متوفرة في السوبر ماركت، الصيدليات، وفي محلات الغذاء المُتخصصة). في هذه الحالة، اتبع التعليمات الموجودة على مُلصق علبة خميرة اللبن.
- من اللبن الزبادي الذي قمت بإعداده مُسبقاً.

هام : عندما تُحضّر الدفعة الأولى من اللبن الزبادي، احتفظ بإحدى هذه القوارير كخميرة للدفعات التي سوف تقوم بتحضيرها لاحقاً. نوصي بتغيير الخميرة بعد كل ٥ تحضيرات، لأنها تفقد فاعليتها مع مرور الوقت و تحصل على نتيجة أقل اتساقاً.

كافية، أو تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.

- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- عناصر التسخين في المنتج تحتفظ بالحرارة حتى بعد الإستعمال.
- لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن التالية، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في: أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، بيوت المزارع ، الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى، في غرف النوم واماكن تناول الفطور.
- تحذير : إن الإستعمال الخاطىء سوف يؤدي الى الإصابة بالجروح.
- تحذير : لا تغمر المنتج بالماء .



حماية البيئة أولاً !



تحتوي مُنتجاتنا على مواد قيّمة صناعياً ويمكن تصليحها، أو إعادة تصنيعها .



أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة، أو لدى مركز خدمة مُعتمد، حيث يتم التعامل معها بشكل صحيح.

AR

إرشادات من أجل السلامة

• لا تستعمل هذا الجهاز إذا سقط أرضاً أو إذا بدا عليه العطب أو إذا لم يعد يُؤدي العمل بشكل عادي. من أجل سلامتك، يجب أن تُستبدل الأجزاء التالفة بواسطة أحد مراكز الخدمة المُعتمدة.

• إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز ما بعد البيع التابع لها، أو بواسطة مركز خدمة مُعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل، تجنّباً لأي خطر مُحتمل.

• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثالثة (٣)، إذا خضعوا للمراقبة و إذا اعطيوا التعليمات والإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وادركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطىء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة للمنتج ما لم يكونوا فوق الثامنة، وأن تتوفر لهم المراقبة. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي االتابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثالثة.

• لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3°, C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE **BELGIE** **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**11 2915-4400**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb

ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 10 14**	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**1 99 207 892**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2 층, 110-790

LATVJA **LATVIA**	**6 616 3403**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
LIETUVA **LITHUANIA**	**5 214 0057**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(0)2 2050 022**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603-7710 8000**	1 year	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND BV De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal Nederland
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**0801 300 423** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti

РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 29**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 22 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 **TAIWAN**	**02 28333716**	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0845 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	1 year	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city



MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address : . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه/ نام درس خرده فروش /وا

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فرو

Réf : 2551228-02

JPM & Associés • marketing-design-communication • 05/2014